

‘DONKERE DAGEN’

menu samengesteld door Jan Boeren, MdC



Maandmenu december 2023

Auberginekaviaar en burrata, rucola, pijnboompit, truffelaardappel 

*

Coquille, wortel, pindasaus, Sjanghai paksoi


*

Zeebaars met gepofte rijst, daikon, bimi, kastanjechampignon, kokkels,
oosterse consommé

*

Konijn met pruimen en tutti frutti van gedroogde zuidvruchten, kotelet
van konijn, aardappel-courgette-gratin

*

Salzburger Nockerl met bosbessenyoghurtijs, amandel-crumble, blauwe
bessen en crème van bosbes 

*Noot: daar waar geen hoeveelheden zijn vermeld, dient gelezen te worden:
naar smaak / naar behoefte toevoegen. Receptuur is voor 10 à 12 personen.*

Toelichting op het menu:

In deze donkere dagen voor Kerst maken we een merkwaardige reis door het culinaire landschap. Bijzondere gerechten, bijzondere smaakcombinaties. We koken gerechten uit de Italiaanse, Britse, Koreaanse, Belgische en Oostenrijkse keuken. Omdat we weinig referentie hebben met het smaakpalet van sommige van die keukens is dit menu soms lastig in de smaakbalans. Kooktechnisch meestal vrij simpel, maar hier en daar ook best complex. Nou, zet je beste beentje maar voor.

We beginnen met een Italiaans gerechtje: auberginekaviaar met burrata. Ik kwam het tegen in een bijzonder restaurantje in Heerenveen: Frisone Pazzo, dat 'de gekke Fries' betekent. Gevestigd in een voormalige ambachtsschool en dat is nog goed te zien. Ben je eens in Heerenveen: ga er eten. Echt de moeite waard.

We gaan naar Groot Brittannië: Masterchef professionals. Je hebt het vast wel eens gezien: het programma begint met een *skills test*: onvoorbereid moet de kandidaat in z'n eentje in twintig minuten een voorgeschreven gerecht maken. Onze mazzel: wij zijn met z'n tweeën, wel voorbereid en je hebt minstens negentig minuten. Deze *skills test*: coquilles met pindasaus en wortel. Heel lastig in de smaakbalans, want de saus mag de coquille niet omver blazen.

Korea dan: een visgerecht dat op zich niet typisch Koreaans is, maar wel van een Koreaanse chef en ook heel Oosters. Best veel bereidingen, hier en daar wat anders dan we gewend zijn en ook weer lastig in de smaakbalans: subtiele smaken waarbij de hoofdcomponent – de zeebaars – 'op een troon' zit, ondersteund door de garnituren.

Konijn met pruimen: hoe Belgisch wil je het hebben. Met tutti frutti en een bijzonder aardappel-courgette garnituur. Het uitbenen is even een klusje, maar valt best mee. Van de ribben maken we koteletjes die we rosé braden als een extra garnituurtje. Moeilijk is het niet en de hoeveelheid werk valt ook wel mee. Makkie dus! Hoewel...hartige en zoete smaken moeten wel goed in balans zijn. En konijn heeft nauwelijks vet, dus is snel te droog. Het komt vast goed. Maak je het konijn thuis nog eens? Marineer het vlees dan een paar uur of een nachtje in de rode wijn; het wordt er nog malser door.

Salzburger nockerl: soufflés die 'vrij staand' worden geserveerd. Meestal drie stuks, want de drie goudbruin gebakken imposante piramides van suikerschuim symboliseren de drie Salzburger bergen: Mönchsberg, Kapuzinerberg en Gaisberg. We maken er een mooi demi-ijsje bij van bosbessen en yoghurt, met amandel-crumble, Italiaanse meringue en wat bosbessen-gel. We garneren met blauwe bes en een beetje atsina cress. We serveren op twee bordjes: eentje warm, eentje koud.

Auberginekaviaar:	3 serieuze bereidingen
Coquille:	5 serieuze bereidingen
Zeebaars:	3 serieuze bereidingen
Konijn	5 serieuze bereidingen
Nockerl en ijs	5 serieuze bereidingen

Auberginekaviaar en burrata, rucola, pijnboompit, truffelaardappel, yoghurt-emulsie

<p>Auberginekaviaar 2 aubergines Tijm Olijfolie Knoflook</p> <p>Truffelaardappel 2/3 zakje 'truffe de Chine' (Sligro) Sushi-seasoning Sesamolie Eventueel rijstwijn</p> <p>Yoghurt-emulsie 40 g magere yoghurt 1 eiwit (dooier naar coquilles) 30 g sushi-seasoning 1 g xanthaangom met wat suiker Neutrale olie Inlegvocht gekonfijte citroen</p> <p>Vinaigrette Sesamolie Sushi-seasoning</p>	<p>Auberginekaviaar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Snijd de aubergines N/Z doormidden, kerf het vruchtvlees op de snijkant ruitsgewijze in, steek hier gehalveerde knoflookteentjes in. Besprenkel rijkelijk met olijfolie. Strooi er afgeritste blaadjes tijm op. Pof in een oven van 160°C tot de aubergine op de snijkant begint te kleuren. Laat afkoelen. Schep het vruchtvlees (met tijm en knoflook) uit de schil. Hak dit met het mes tot een substantie met nog wat structuur (zoals tartaar). Breng op smaak peper, zout en eventueel specerijen naar eigen keuze. Reserveer. <p>Truffelaardappel</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Kook de aardappeltjes goed gaar in de schil. Laat wat afkoelen, pel ze en druk ze door een zeef. Maak de puree op smaak (en op kleur; de kleur verandert t.g.v. zuur) met sushi-seasoning en sesamolie. Wil je de puree wat zuurder, voeg dan nog wat rijstazijn toe. Zorg ook voor een op kamertemperatuur goed spuitbare massa. Doe over in een spuitzakje en reserveer op kamertemperatuur. <p>Yoghurt-emulsie</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Doe de xanthaangom bij wat suiker en meng goed. Meng in een smalle beker alle ingrediënten m.u.v. de olie, blender 20 à 30 seconden met de staafmixer. Voeg daarna pas druppelsgewijze de olie toe tot een homogene, stevige emulsie is verkregen. Voeg op smaak nog wat inlegvocht van de gekonfijte citroen bij en corrigeer eventueel de smaak. Doe over in een spuitzakje. <p>Vinaigrette</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Maak een klein beetje vinaigrette van de olie en seasoning. (het dient alleen voor het bevochtigen van de rucola-blaadjes)
---	---

Pijnboompitten

Pijnboompitten

Overige componenten

Bollen burrata: ½ bol pp of minder

Rucola

Fijne julienne (weinig!) van de schil van gekonfijte citroen

Olijfolie

Pijnboompitten

5. Rooster de pijnboompitjes in een droge koekenpan tot ze wat kleur hebben. Doe meteen op een (koud) schaalpje of bakje.

Opmaak en uitserveren

Maak in een kombord een spiegeltje van auberginekaviaar, leg hierop wat burrata. Besprenkel die meteen met wat olijfolie. Schik hieromheen de rucola die je even door de vinaigrette haalt. Voeg truffelaardappelpuree en yoghurt-emulsie toe. Werk af met wat pijnboompitjes en zeer fijne julienne van gekonfijte citroen.

Idee: Frisone Pazzo / Heerenveen. Bewerking JB

Coquille, pindasaus, wortel, Sjanghai-paksoi

<p>Coquille 1 verse coquille pp. (alt: diepvriescoquilles)</p> <p>Paarse wortel (gestoofd) ½ paarse winterwortel pp Groentebouillon Boter Steranijs Komijn</p> <p>Pindasaus Ongebrande pinda's (alt : ongezouten pinda's) Kokosmelk ½ rode Spaanse peper Laos Gember Vissaus Lichte sojasaus (Kikkoman) Lichtbruine basterdsuiker</p> <p>Wortelsalade ¼ oranje winterwortel pp Reststukken paarse winterwortel Witte balsamicoazijn Sesamolie</p>	<p>Coquille</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Haal de coquille-nootjes uit de schelp, spoel af met gezouten water (3%), dep droog en zet ze strak en rechtop op een theedoek in een hoek van een lage (oven)schaal. Reserveer in de koeling. 7. Indien intact: spoel de baard van de coquille goed af met zout water. Droog en reserveer voor latere verwerking. 8. Rest van de bereiding bij 'à la minute-bereidingen' <p>Paarse wortel (gestoofd)</p> <ol style="list-style-type: none"> 9. Schil de wortel. Verwijder de bovenzijde en het onderste derde deel. Dat gaat naar de salade (latere bereiding) Snijd het stuk wortel N/Z doormiddel en maak een vlak kantje aan de (nu nog) bolle kant. Zet kort aan in wat neutrale olie en voeg de specerijen toe. Vul aan met groentebouillon en breng tegen de kook. Voeg boter toe en roer even door zodat een emulsie ontstaat. Dek af met een cartouche van bakpapier. Stoof gaar. <p>Pindasaus</p> <ol style="list-style-type: none"> 10. Rooster de pinda's in een droge pan. Zodra ze kleur krijgen: voeg kokosmelk, specerijen, peper en suiker toe. Breng aan de kook en laat de nootjes zacht worden. Doe over in een blender en draai tot een gladde saus. Breng op smaak met vissaus en sojasaus. Corrigeer eventueel de smaak: je bent op zoek naar <u>een milde saus die de subtiele coquille niet overheerst.</u> <p>Wortelsalade</p> <ol style="list-style-type: none"> 11. Schil de oranje wortel. Snijd of schaaf naar eigen inzicht linten, julienne of schijfjes van de wortels. Houd oranje en paars gescheiden en begin met alle oranje bereidingen. Marineer de wortels in een vinaigrette van balsamico en sesamolie.
---	---

À la minute bereidingen

Voor de baard van de coquille:

Voor het tempurabeslag:

Dooiers (van andere bereidingen)

Bloem

ijskoudbruiswater

Sjanghai paksoi

2 Sjanghai paksoi

Neutrale olie

Sesam olie

Lichte sojasaus

Garnering

Gebroken geroosterde pinda

Cress naar keuze

À la minute bereidingen

12. Maak een tempurabeslag van de ingrediënten. Doop hierin de baard van de coquille en frituur direct tot krokant. Laat uitlekken op keukenpapier.

13. Kerf een vlakke kant van de coquilles ruitgewijze enkele millimeters in. Bestrooi de coquilles met Mycryo. Bak ze in een hete droge koekenpan. Begin bij de steel van de pan en ga kloksgewijze. Bestrooi de bovenzijde van de coquilles met Mycryo. Zodra de coquille ongeveer voor de helft opaalkleurig is: draai ze om, weer te beginnen bij de steel en kloksgewijze, en zet van het vuur. Serveer binnen enkele minuten.

Sjanghai paksoi

14. Haal de bladeren van de paksoi los, bak ze kort aan in wat olie, bedruip met weinig lichte soja en sesamolie. Serveer direct.

Opmaak en uitserveren

De uitdaging is om de coquille de hoofdrol te laten spelen. De smaakbalans moet zodanig zijn dat de subtiele smaak van de coquille goed overeind blijft ten opzichte van de saus en garnituren.

Maak een presentatie naar eigen keuze.

Bron: Masterchef UK professionals seizoen 16 aflevering 5 / 20 minuten skills test Monica Galetti. Bewerking JB

Zeebaars met gepofte rijst, daikon, oesterzwam, romanesco, kokkels, oosterse consommé

<p>Gepofte rijst Voorgekookte rijst (van ca 30 g drooggewicht)</p> <p>Zeebaars 3 à 4 zeebaarzen</p> <p>Oosterse consommé Graten van zeebaars 1 vel Kombu 5 st gedroogde shi take Bonitoflakes (1/3 zakje) Zakje kokkels 1 daikonwortel Neutral olie 200 g kastanjechampignons</p>	<p>Vooraf: kook thuis ca 30 g rijst juist gaar, laat afkoelen en doe in een bakje.</p> <p>Gepofte rijst 15. Spreid de voorgekookte rijst op een ovenschaal uit en droog in een oven van ca 100°C. Verdere bereiding bij à la minute-bereidingen.</p> <p>Zeebaars 16. Ontschub en fileer de baarzen. Ontvel ze. Portioneer ze en reserveer koel. De graten gaan naar de volgende bereiding.</p> <p>Oosterse consommé 17. Voor de dashi: breng ca 1,5 kg water aan de kook, zet van het vuur, doe hierin de shi-take en de kombu. Zet weer op zeer laag vuur en houd warm. Laat een half uur trekken. Haal de kombu er uit. Breng aan de kook en zet van het vuur. Voeg de bonitoflakes toe en laat ½ minuut trekken. Passeer door een zeef. (kombu in een vacuümzakje doen en in de vriezer leggen)</p> <p>18. Voor de consommé: doe de graten op een ovenschaal en rooster ze op 200°C tot licht bruin. Doe over in een pan. Giet hier de dashi op en voeg schijven geschilde daikon toe (1 schijf pp). Breng tegen de kook aan. Verwijder de graten na 30 minuten. Voeg de champignons toe en breng weer tegen de kook. Voeg nu de kokkels toe tot de schelpen open gaan. zeef de bouillon en doe de daikon terug in de vloeistof. Reserveer de champignons voor de volgende bereiding. Breng weer tegen de kook tot de daikon gaar is, haal uit de bouillon en reserveer beide.</p>
--	---

Garnituren: bimi en champignons

Bimi (alternatief broccoli)
De champignons van vorige bereiding
Knoflook
Olie
Boter

Nori-poeder

2 velletjes nori

À la minute bereidingen

1 eiwit (dooier naar coquille)
Lichte sojasaus (kikkoman)
Mirin
Sake
Zout
Event. suiker

Garnituren: broccoli en champignons

19. Blancheer de bimi (rauwder dan beetgaar)
20. Bak de champignons in wat olie, voeg later eerst fijngehakte knoflook, daarna wat boter toe. Reserveer.

Nori-poeder

21. Snijd of knip de nori in kleine stukjes, doe in het Bamix-molentje met poederschijf en maak er poeder van. Reserveer.

À la minute bereidingen

22. Pof de rijst in hete olie van 175°C. laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met weinig fijn zout.
23. Leg de visfilets op bakpapier op een ovenschaal. Kluts een eiwitje en bestrijk daarmee de filets. Bedek met gepofte rijst. Leg ook bimi en champignons op bakpapier op een ovenschaal. Bak vis en garnituur tot de vis gaar is op 160°C. Controleer de gaarheid met een saté-prikker. Serveer direct
24. Verwarm de bouillon en breng op smaak met lichte sojasaus (Kikkoman), mirin, sake, zout en eventueel wat suiker. Warm hier de kokkels en daikon nog even in op.

Opmaak en uitserveren

Gebruik een kombord. Leg een schijfje daikon onderin. Bestrooi de vis met wat nori-poeder en plaats op de daikon. Schik de overige garnituren (bimi, champignon en kokkels) rond de vis. Serveer de hete bouillon aan tafel en laat die om de compositie lopen. Druppel nog enkele druppels sesamololie in de bouillon.

Bron: Daniels Gong Bang. Bewerking JB

Konijn met pruimen, tutti frutti, kotelet van konijn, aardappel-courgette-gratin

<p>Tutti frutti Gelijke delen gedroogde appeltjes, abrikozen en dubbele portie gedroogde pruimen (voorgeweekt) Gember Stokje kaneel Vanillepeul Enkele peulen kardemon Enkele stuks steranijs Suiker</p> <p>Aardappelzetmeel</p> <p>Konijn Ca 3 kg gevild konijn Scherpe mosterd (Coleman's) 1 fles rode kookwijn WUPS (S=knolselderij) Stukje gerookt spek 1 pot kalfsfond Tak rozemarijn Blaadjes laurier Jeneverbes Voorgeweekte pruimen z/pit Klein bakje kastanjechampignons</p>	<p>Week de gedroogde appeltjes, abrikozen en pruimen, elk apart, zo snel mogelijk in warm water.</p> <p>Tutti frutti</p> <p>25. Doe de voorgeweekte appeltjes en abrikozen in een pan. Vul aan met water en voeg een paar schijfjes gember en alle specerijen toe. Breng tegen de kook aan en laat sudderen tot de vruchten al wat zacht beginnen te worden. Voeg nu ongeveer 1/3 van de pruimen toe. Rest van de pruimen gaan naar het konijn.</p> <p>26. Maak wat aardappelzetmeel aan met wat koud water en roer glad.</p> <p>27. Zodra alle vruchten zacht, maar met nog een 'bite' zijn: voeg aardappelzetmeel toe en laat even tegen de kook aan om zo te laten binden. Zet van het vuur en voeg naar smaak nog wat suiker toe. Reserveer op kamertemperatuur.</p> <p>Konijn</p> <p>28. Verwijder de kop en doe die weg. Haal voor- en achterpoten van het karkas, besmeer ze met mosterd en doe ze meteen met wat rode wijn in een vacuümzak en trek hard vacuüm. Maak de WUPS schoon en snijd in strakke brunoise (WUS) en in dunne ringen (P). Zet aan in wat olie. Snijd het spek in strakke brunoise en laat meebakken met de WUPS. Haal de stukken konijn uit de vacuümzak, laat zoveel mogelijk van de mosterd in de marinade, dep goed droog en zet aan in de pan met WUPS. Zodra bruin, bestrooi met wat bloem. Voeg de specerijen toe. Giet de rest van de rode wijn en de fond bij vlees en WUPS en stoof een half uurtje onder deksel.</p> <p>29. Been de koteletjes uit de rest van het karkas, schraap de ribben schoon en reserveer onder huishoudfolie op kamertemperatuur. Been de filet en het haasje uit en reserveer.</p> <p>30. Doe de restanten van het karkas in een ovenschaal, bedruip met wat olie en bruineer in een oven van 200°C. Zodra bruin: doe in de stoofpot bij het konijn.</p> <p>31. Voeg nu de pruimen en de champignons toe en stoof verder tot het vlees volkomen gaar is. Haal het vlees uit de saus en doe het op een ondiepe schaal, doe er wat saus over en dek</p>
---	--

<p>Aardappel-courgette-rozet 4 grote Beemster Valery aardappelen 2 groene courgettes Boter Geraspte kaas Maldonzout Cupcake tray</p> <p>Aardappeltonnetjes Restanten aardappelcilinders Olie Maldonzout</p> <p>Jus / saus Kookvocht van het konijn Wat chocolade-callets</p> <p>Garnering Enkele blaadjes platte peterselie of lavas</p>	<p>af met huishoudfolie. Reserveer in de warmhoudkast.</p> <p>Aardappel-courgette-rozet 32. Vet de cupcaketray in met bakspary. Maak dunne linten (N/Z) van de courgette. Maak lange linten van de ongeschilde aardappel op de KitchenAid Japanse 'slicer'. Vet het aardappellint in met wat olie, strooi hierin wat geraspte kaas, dek af met een courgettelint en rol op. Snijd het rolletje O/W doormidden en plaats in de cupcake-tray met de snijkant onder. Doe een vlokje boter op het rolletje en daarop weer wat geraspte kaas en ietsje Maldonzout. Bak gaar in een oven van ca 160°C.(controleer met een sate-prikker) Laat wat afkoelen, dek af met huishoudfolie en reserveer in de warmhoudkast. Restanten aardappel (de cilindervormige kern) voor de volgende bereiding.</p> <p>Aardappeltonnetjes 33. Snijd de aardappelcilinders in drieën of in vieren. Wenetel even door wat neutrale olie, zet op een vuurvast schaalje en zet bij de aardappel-courgetterolletjes in de oven. Controleer de gaarheid met een sate-prikker. Strooi af met wat Maldonzout en reserveer warm.</p> <p>Jus / saus 34. Passeer de saus door een zeef. Reserveer de blokjes spek, wortel, knolselderij en de champignons. Kook de saus in tot de gewenste dikte. Breng op smaak met specerijen naar keuze en voeg weinig chocolade toe: de chocolade mag niet overheersen. Doe de wortel, knolselderij-brunoise, spek en champignons in de saus. Reserveer warm.</p> <p>À la minute-bereidingen 35. Bak de koteletjes, de haasje en de filets kort en fel aan in wat olie. Voeg op het laatst wat boter toe. Arroseeer met de boter en serveer direct.</p>
--	---

Opmaak en uitserveren

Bedenk een bordopmaakstijl naar eigen keuze.

Salzburger Nockerl, bosbessenyoghurtijs, amandel-crumble, blauwe bes, crème van bosbes, Italiaanse meringue

- Maak eerst wat poedersuiker in de droge Thermomix en reserveer.
- We gebruiken voor drie kookgroepen 1 kg 'Wild Blueberry' vruchtenpuree van Les Verger Boiron. Elke groep dus precies 333 g.

<p>Bosbessenyoghurtijs 195 g Boeren yoghurt van Den Eelder 4% vet 10 g magere melkpoeder 50 g room 35% 135 g sacharose 12 g dextrose 225 g vruchtenpulp 'Wild Blueberry' van Les Verger Boiron 125 g water 0,75 g Locust 0,75 g Guar 1 g Cortina</p>	<p>Bosbessenyoghurtijs</p> <p>36. Zet een grote platte schaal en een bewaarbakje in de vriezer. Knip alvast een bakpapier strook om het bewaarbakje mee af te deken. Giet wat jonge jenever tussen de keteltjes van de ijsmachine en koel voor.</p> <p>37. Meet de vruchtenpulp even na met de refractometer: 12° Brix volgens Boiron.</p> <p>38. Doe alle ingrediënten bij elkaar in de Thermomix, stel in op 20 minuten, 85°C en eerst 20 sec stand 4, daarna stand 1,5. Zodra de temperatuur van 85°C bereikt is: temperatuurknop terugdraaien naar 0.</p> <p>39. Giet de mix via de voorgekoelde platte schaal in de draaiende ijsmachine en draai er ijs van. Zodra het ijs klaar is: schep over in het voorgekoelde bewaarbakje, dek af met bakpapier en zet in de vriezer om verder af te koelen en te rijpen.</p>
<p>Crème van bosbes Het restant aan vruchtenpulp (108g) 1% kappa 0,3% Locust</p>	<p>Crème van bosbes</p> <p>40. Olie een bakje of schaalje waar 100 g puree in past licht in. Houd dit klaar bij het fornuis.</p> <p>41. Gebruik een klein steelpannetje. Weeg hierin het restant vruchtenpuree precies af. Voeg 1% daarvan aan kappa en 0,3% aan locust toe. Meng goed en breng tegen de kook aan. Houd die temperatuur enkele minuten aan. Stort daarna in het ingeoliede bakje. Laat geleren.</p> <p>42. Doe de gel over in de Magimix, kleine kom. Draai tot een gladde crème. Vul hiermee een spuitzakje en reserveer op kamertemperatuur.</p>
<p>Amandel crumble Gelijke delen boter, bloem, suiker en amandelschaafsel. (van elk 10 g is meer dan voldoende)</p> <p>Extra amandelschaafsel voor garnering (bak dit meteen licht bruin)</p>	<p>Amandel crumble</p> <p>43. Kneed de ingrediënten door elkaar, spreid uit over een siliconen matje op een ovenbakplaat, bak af op 160°C tot bruin. Laat afkoelen en reserveer in een met huishoudfolie afgedekt bakje.</p> <p>44. Bak meteen in een apart ovenschaaltje, maar op dezelfde bakplaat het extra aan amandelschaafsel licht bruin. Reserveer.</p>

Blauwe bes

Blauwe bessen: 3
Abrikozenjam

Italiaanse meringue

2 eiwitten
120 g suiker
Spuitzakje
Brander

Salzburger Nockerl

5 eiwitten
60 g suiker
3 dooiers
30 g bloem
25 g boter
Stroh-rum (of andere bruine rum)
Vuurvaste schaaltes (1/pp)

Garnering

Poedersuiker
Amandelschaafsel (tot bruin gebakken in oven of koekenpan)

Blauwe bes

45. Roer wat abrikozenjam los met wat water. Doe hier de blauwe bessen bij en wals ze rond zodat alle bessen rondom gecoat zijn. reserveer op kamertemperatuur.

Italiaanse meringue

46. Doe de eiwitten in de kom van de (vetvrije!!) KitchenAid. Klop los met een beetje van de suiker en zet de machine weer uit.
47. Doe het restant van de suiker in een steelpan met dikke bodem, bevochtig met zo weinig water dat alle suiker juist vochtig is. Plaats een thermometer en verwarm de suiker. Zodra de suiker een temperatuur heeft van precies 100°C: zet je de KitchenAid op volle snelheid aan om het eiwit te kloppen. Zodra de suiker precies 121°C is: draai de KitchenAid naar de laagste snelheid, giet de suikerstroop in een keer in het eiwitschuim en draai meteen weer op volle snelheid. Dat gaat het best door de steelpan boven de KitchenAid te houden en van daar naar de wand van de kom te gieten. Zorg er voor dat de suikerstroop niet op de ballongarde komt. Klop gedurende 10 minuten het schuim koud. Ode over in een spuitzak.

Salzburger Nockerl

Maak de Nockerl pas vlak voor service en serveer direct

48. Verwarm de oven voor op 190°C. zet meteen bij het voorverwarmen de vuurvaste schaaltes al in de oven. Haal uit de oven zodra deze warm is. Maak in elk schaaltes een bodem van boter, melk en suiker en doe er de boter, de melk en de vanillesuiker in. Roer los doe er een beetje rum bij.
49. Klop de eiwitten stijf, voeg meteen een beetje toe en klop tot een stevige massa. Roer de dooiers los met de bloem en wat rum. Schep wat eiwitschuim bij de dooiers en maak familie. Doe de dooiers bij de eiwitten en vouw tot homogeen; houd zoveel mogelijk lucht in het beslag.. Schep 3 hanenkammen schuim in elk schaaltes en zet dit in de oven. Draai de de temperatuur terug naar 180 graden en bak de Nockerln tot ze kleuren. Haal uit de oven, bestrooi met poedersuiker en serveer direct.

Opmaak en uitserveren

Werk in twee ploegen:

Ploeg 1: maak de Salzburger Nockerl. Houd je collega's van ploeg 2 op de hoogte van het te verwachten moment van uitserveren, zodat beide ploegen dat tegelijk kunnen doen. Bak de soufflee's, bestrooi ze met poedersuiker en serveer direct.

Ploeg 2: ploeg 1 is leidend in de tijd. Begin alvast met wat crumble op een bord. Dresseer hieromheen dopjes Italiaanse meringue. Brand ze af met de brander. Garneer met wat blauwe bessen en een paar dopjes van de crème. Houd ruimte voor het ijs. Plaats op het moment dat ploeg 1 kan uitserveren een bol bosbessenyoghurtijs. Garneer met amandelschaafsel en cress en serveer tegelijk met de Salzburger Nockerl.